

REX sehr erfolgreich

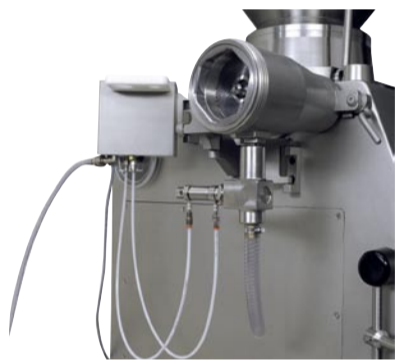
Die À la Carte Fleischspezialitäten GmbH aus Haiming füllt zukünftig mit einer RVF 736

Günther Höpperger ist kein Unternehmer, der auf halbe Sachen setzt. Mit seinen erstklassigen Fleisch-, Wurst- und Speckspezialitäten hat er sich einen Namen verschafft. Zum Abfüllen seiner Wurstprodukte hat sich Höpperger für eine Füllmaschine des innovativen Füllmaschinenproduzenten aus Salzburg entschieden. Natürlich wurden vor der Kaufentscheidung alle Mitbewerber von REX zum Test herangezogen, trotzdem hatte REX wieder die Nase vorne und konnte den Auftrag von À la Carte für sich verbuchen. Mit dem neuen RVF 736 samt Füllwolf MC 3-2 füllt man dort zukünftig die breite Produktpalette ab. Die Entscheidung, auf die ausgereifte Füllwolftechnik von REX zu setzen, fiel relativ schnell. Die Verbesserung der Produktqualität sowie die kürzere Reifezeit, speziell bei Dauerwurstprodukten, war hier ein ganz wichtiger Aspekt. Der RVF 736 ist besonders auf

die Verarbeitung von sehr kalten und zähen Füllmassen ausgerichtet. Durch den besonders stark ausgelegten Servoantrieb bringt der RVF 736 bis zu 72 bar Fülldruck und kommt speziell in Verbindung mit der REX-Füllwolftechnik zur Geltung. Das glattflächig und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse ist selbsttragend und komplett aus Edelstahl gefertigt. Das große Flügelzellenförderwerk der RVF 736 garantiert in seiner verstärkten Ausführung exakteste Portioniergenauigkeit bei maximaler Laufzeit, welches bei À la Carte ein maßgeblicher Punkt für die Kaufentscheidung pro REX war. Die serienmäßige Touchscreensteuerung garantiert À la Carte einfachste Bedienung und ist auch zur Ansteuerung seiner halbautomatischen Klippmaschine bestens konzipiert.

Die Vorzüge

- Merkmale, die den RVF 736 von REX auszeichnen:
- einzigartiges Hygienesdesign für eine schnelle und einfache Reinigung
- Maschinenkorpus komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Das moderne Servoantriebskonzept sorgt für exakte Portionierleistung.
- Minimaler Energieverbrauch.
- Einfachste Bedienung durch Touchscreensteuerung.
- Äußerst geräuscharmer, ruhiger Lauf.
- Einfaches Befüllen durch den Klapptrichter.
- Schonender Transport der Füllmassen durch ein großes Förderwerk.



Die Drehzahl des Füllwolfes wird durch einen separaten Servoantrieb geregelt

Preisgekrönte Koalitionswürstl

Zum zweiten Mal holte die steirische Wirtschaft beim Creativ-Graz-Award die kreativsten Köpfe des Landes vor den Vorhang. In diesem Rahmen wurde auch der „Kitsch-Award“ vergeben, bei dem der Wurst- und Schinkenspezialist bunte Koalitionswürstl der Jury vorlegte. Prompt wurde ihm dafür der zweite Preis verliehen. Die schleppenden und sich schwierig gestalteten Koalitionsverhandlungen samt vorangegangener Wahl waren für Alfred Messner Anlass genug, sich am kreativen Wettbewerb zu beteiligen. Unter dem Titel „Würstelwelt statt Wahlkabine“ hat der Schinken- und Wurstexperte bunte Koalitionswürstl zum Wettbewerb eingereicht. Die Idee dahinter erklärt Alfred Messner mit einem Augenzwinkern: „Jeder sollte die Möglichkeit haben, die ‚Couleur‘ seines Geschmacks zu wählen und sich dabei der inneren Werte sicher sein. Ein gutes Bauchgefühl soll auch nach der Wahl bestehen bleiben.“ Ob grüner Kren die rot-schwarzen Würstl ergänzen, oder man sich nur für schwarz entscheidet – alles ist möglich. Auch welche Farbe den Senf dazugibt, bleibt dem Wähler überlassen. Die Jury zeigte sich von der Idee und dem Konzept begeistert und hat bereits für das nächste Jahr Interesse für das Kreativ- Buffet bekundet. Die bunte „Messner Würstel Vielfalt“ ist übrigens ein begehrter Imbiss bei Kinder- und Faschingfeiern und Firmenevents. Der Kreativ-Preis wurde heuer zum zweiten Mal von der Stadt Graz vergeben. Im Rahmen dieses unkonventionell gestalteten Wettbewerbes sollen kreative Impulse sichtbar und ihre wertschöpfende Bedeutung für die Wirtschaft betont werden. Der Kitsch-Award wurde heuer das erste Mal als Kategorie definiert, und Messner hat zum ersten Mal daran teilgenommen.



Ein kräftiger Schuss Farbe und ebenso viel Humor haben die bunte „Messner Würstel Vielfalt“ zum preisgekrönten Renner gemacht

Foto: Messner

• Anbindungsmöglichkeit von verschiedenen Vorsatzgeräten. Nicht auch zuletzt punktete REX-Technologie mit seinem preislichen Vorteil – ein positiver Aspekt des Direktvertriebs der Hersteller in Österreich – gegenüber den Handelsvertretungen des Mitbewerbs.

Weitere Informationen:
REX-Technologie GmbH & Co KG, Ir-lachstraße 31, 5303 Thalgaun, Tel.: 062 35/61 16-0, Fax: 0 62 35/65 29
 E-Mail: sales@rex-technologie.com
 www.rex-austria.com



À-la-Carte-Eigentümer Günther Höpperger (rechts) mit seinem Mitarbeiter Walter Pechtl vor der neuen RVF 736 samt Füllwolf MC 3-2

Fotos: REX

Kollegen statt Konkurrenten

Die Fleischerei Loschy aus Großpetersdorf ist BONUS-Fleischer des Monats November

ÖFZ: Markus Loschy – Sie betreiben als Juniorchef mit Ihren Eltern ein ausgesprochen schönes Fleischerfachgeschäft in Großpetersdorf im Burgenland. Wie geht es Ihnen in Zeiten wie diesen, wo es immer weniger Fleischereibetriebe gibt?

Loschy: Danke, wir sind eigentlich sehr zufrieden, sowohl was Umsatz als auch Ertrag betrifft. Und in unserer Umgebung sind jetzt gleich mehrere Kollegen zu den BONUS-Fleischern gestoßen. Die betrachte ich aber nicht als Konkurrenz und Mitbewerber, sondern als Kollegen.

ÖFZ: Wissen Sie noch, warum sich Ihre Eltern damals der BONUS-Fleischergruppe angeschlossen haben?

Loschy: Das war damals vor ca. fünf Jahren. Eigentlich war ja ich der Treibende. Ich habe damals beim Kollegen Seybold gesehen, was die alles gemacht haben, das hat mich beeindruckt. Und sonst hat sich in der Branche nicht viel getan.

ÖFZ: Sie sind also seit 2004 mit Begeisterung dabei?

Loschy: 2004 war ein entscheidendes Jahr für mich. Ich habe mich damals entschlossen, einmal das Geschäft meiner Eltern zu übernehmen. Nur haben wir damals selbst noch keine Werbung gemacht. Da ist uns das Angebot der BONUS-Fleischer gerade richtig gekommen.

ÖFZ: Wie ist die Entscheidung für den Beitritt zum BONUS-Konzept gefallen?

Loschy: Eigentlich ganz einfach. Die Familie Seybold hat uns vorinformiert, dann haben wir ein Chefseminar besucht und dann ist Hr. Stabauer gekommen und hat uns die noch offenen Fragen beantwortet – und dann sind wir beigetreten. Und wir haben es nicht bereut.

ÖFZ: Welche Hürden waren denn für Sie zu nehmen?

Loschy: Anfangs waren wir sehr skeptisch, wie das Abrechnungssystem funktionieren sollte. Wir haben uns das viel zu kompliziert vorgestellt mit dem Ausfüllen der BONUS-Kundenkarte und so. Auch bezüglich der Akzeptanz der Mitarbeiter hatten wir zu große Befürchtungen. Das hat sich alles in Wohlgefallen aufgelöst.

ÖFZ: Was hat sich bei Ihnen seit dem Beitritt verändert?

Loschy: Es war für uns und für die Zukunft des Betriebes die beste Lösung. Davon sind wir auch heute noch überzeugt. Gerade die permanente Werbung, die gesamte Aktionsplanung und auch die vielen anderen Aktivitäten der BONUS-Gruppe, wie z. Bsp. das „Mystery-shopping“, zwingen uns, permanent aktiv zu sein. Und das ist gut so.

ÖFZ: Was sind Ihrer Meinung nach die Stärken der BONUS-Fleischer?

Loschy: Es ist für mich vor allem die Gemeinschaft mit den anderen BONUS-Fleischerkollegen. Man redet mit Gleichgesinnten, man tauscht Ideen aus, man hilft sich gegenseitig auf Augenhöhe. Die Chefmeetings mit den

neuesten Informationen und Fachreferenten möchte ich auf gar keinen Fall missen, ganz zu schweigen von den zusätzlichen Vorteilen, die das BONUS-System bietet, vom Preisvergleich bis zu Kalkulationsprogrammen und „Know-how“ von den anerkannten Fachexperten. Wir profitieren auch von dem gemeinsamen Einkauf und dabei nicht zu unterschätzenden Ersparnis bzw. der Jahresrückvergütung von einigen Firmen. Das gibt es sonst nirgends!

ÖFZ: Welche Änderungen/Verbesserungen würden Sie sich wünschen?

Loschy: Ein Wunsch wäre, dass der Produktausgleich noch besser funktionieren sollte. Aber da ist Hr. Mag. Karl Wegschaidner ja ohnehin schon mit mehreren künftigen BONUS-Partnern in Verhandlung. Schön wäre es auch, wenn sich noch mehrere Kollegen der BONUS-Gruppe anschließen würden, weil mit dem daraus entstehenden gruppenspezifischen Effekt auch die Vorteile für jeden Einzelnen noch wesentlich größer werden würden. Aber diesbezüglich bin ich sehr optimistisch.

ÖFZ: Danke für das Interview.



In der Fleischerei Loschy profitiert man vor allem vom Austausch mit Gleichgesinnten innerhalb der BONUS-Gruppe

Foto: Stabauer

Wurstwettbewerb in Belgien

Am Sonntag, den 15. Februar 2009 veranstalten die „Compagnons de la Gastronomie Porcine“ ihren 8. Europäischen Fachwettbewerb. Der Wettbewerb ist in drei Gruppen eingeteilt. So können Fleischer, Köche, Fleischergesellen und Auszubildende im Fleischerhandwerk teilnehmen. Die Teilnahmegebühr beträgt € 30,- für jedes Produkt und muss entweder dem Teilnahmeformular beigelegt oder per Bank überwiesen werden: Konto-Nr. 068-24157441-80, Compagnons de la Gastronomie Porcine, B-6043 Ransart, Belgien, IBAN 470 68241574180, SWIFT GKCC BE BB

Sowohl das Teilnahmeformular als auch die Produktgebühr sollten vor dem 8. Januar 2009 in Ransart eingelangt sein. Die Produkte müssen bis Freitag, den 13. Februar 2009 – unabhängig von der Versandart – in Ransart sein.

Geprüft werden die folgenden Kategorien:

- Presskopf traditionell und andere Sülzarten
- Leber- und sonstige Pasteten
- Schnittwurst (luftgetrocknet), Salami (Dauerwurst)
- sonstige Spezialitäten (regionaler Bezug, z. B. Pfälzer Saumagen) und Kreativprodukte
- Nusschinken (gepökelt und luftgetrocknet) und Nusschinken (geräuchert)

Die Terrinen gehen in den Besitz des Comités über. Die Teilnehmer sollten für jede Kategorie, an der sie teilnehmen, ein +/- 1 kg großes Probestück schicken und zwar an: André Frédéric, Chaussée de Gilly 79, B-6043 Ransart, Belgien

Zu jedem Produkt muss eine Karte mit Namen und Adresse in einem geschlossenen Umschlag beigelegt werden; außerdem sollte die Kategorie schriftlich benannt werden.

Ansprechpartner für Teilnehmer aus Deutschland und Österreich ist Fleischermeister Paul Breitfeld aus Solingen, Tel.-Nr.: 0049/212/46 283, Fax-Nr.: 0049/212/88 16 887.

Die Preisverleihung erfolgt an einem – noch bekannt zu gebenden – Sonntag im März 2009 anlässlich eines Gala-Diners, zu dem alle Wettbewerbsteilnehmer eingeladen sind.